(Zweites Blatt.)

Thorner Zeitung

Nr. 164 — Dienstag, den 16. Juli — 1901

Kühlende Genußmittel.

Von M. von Koschwitz.

(Nachdruck verboten.)

Auf einem dänischen Dampfer war's, wo ich vor einer Reihe von Jahren jene seltsamen Blumensorbets kennen lernte, die in Amerika so beliebt sind. Trotzdem behauptet wird, daß man auf dem Wasser eigentlich niemals von der Hitze zu leiden hat, seufzten wir Passagiere über die sengende Sonnengluth, die uns den Aufenthalt auf Deck fast unerträglich machte. „Welch' ein Genuß jetzt eine Portion Eis sein müßte!" hieß es. Leider erschien die Erfüllung dieses Wunsches jedoch eine Unmöglichkeit, denn das Fahrzeug, welches wir benutzten, war nur ein mittleres Kauffahrteischiff, das keinen Eisschrank an Bord hatte. Da trat zu unserem Erstaunen ein Herr vor, der sich erbot, uns das Begehrte oder doch zum Mindesten etwas sehr Aehnliches zu verschaffen. Er holte aus seinem Koffer eine kleine Maschine hervor, auf der er mit Hilfe von Salpeter, Ammoniak und Glaubersalz aus Wasser etwa zwei große Obertassen voll Roheis fabrizirte. Es bestand zwar nicht aus großen festen Stücken, sondern aus einer krümlichen Masse, aber immerhin verdiente es nach Recht und Billigkeit den Namen Eis. Nun vermischte er 60 Gr. Weißwein mit ebensoviel Tuberrosensyrup, den er gleichfalls bei sich führte, und verrührte dies mit dem Eis. Das fertige Produkt entsprach allerdings nicht unseren üblichen Begriffen von Gefrorenem, aber dessenungeachtet schmeckte es nicht weniger gut. Natürlich mußten wir es durch Strohhalme trinken. Während der neun Tage, die unsere Fahrt dauerte, bekamen wir noch Akazien — Jasmin — Jonquillen — Veilchen — Nelken — Rosen — Orangen — und Lindenblüthen servirt. Die Ingredenzien dazu barg sämmtlich der unerschöpfliche Koffer des Herrn. Der Lindenblüthensorbet war im Grunde der merkwürdigste von allen, denn man hatte für die eine Hälfte desselben rothen und für die andere weißen Syrup benutzt und seltsamer Weise rannen die beiden Farben nicht ineinander, es sah vielmehr aus, als ob sich das Getränk aus zwei Schichten, einer rosa und einer weißen kombinirte. Wie dies Kunststück hervorgebracht war, vermag ich nicht zu sagen.

Der freundliche Spender der Erfrischungen war ein in Amerika naturalisirter Deutscher, der in seiner neuen Heimath die Leidenschaft der dortigen Bewohner für Ice-drinks angenommen hatte; da er sie auf Reisen in Europa sonst nicht hätte befriedigen können, so ging er nie über das Meer, ohne Alles, was er brauchte, um sie sich jederzeit bereiten zu können, seinem Gepäck einzuverleiben. Im Allgemeinen freilich werden die Sorbets anders hergestellt, als er es that; er hatte die Methode wohl nur für Reisezwecke modifizirt. Meist läßt man sie, gleich jedem beliebigen Speise-Eis, in der Gefrierbüchse frieren, nur muß man häufiger als sonst diejenigen Theile, welche sich an der inneren Wandung angesetzt haben, mit einem Spatel oder Löffel abstechen, und gut verrühren, auch darf die Mischung lange nicht so fest frieren, als gewöhnliches Speise-Eis; sie muß eben mindestens dickflüssig bleiben. Wenn sie die richtige Konsistenz hat, gießt man je nachdem ein Glas oder auch mehrere mit irgend einer alkoholhaltigen Flüssigkeit dazu. Man kann ebensogut Wein, als Kognak, Rum, Brandy oder Likör hierfür benutzen. So schmecken z. B. Blumen- oder Fruchtsorbets ausgezeichnet mit Kirschwasser oder Maraschino vermischt. Bei einer gewissen Sorte Sorbets läßt man auch die Frucht- und Blumenessenzen ganz fort, in diesem Fall wird das geistige Getränk gleich von vornherein mit in die Gefrierbüchse gethan. So ziemlich am beliebtesten ist bei den Amerikanern der Sherrysorbet, der sich hinsichtlich seiner berauschenden Wirkung indessen als sehr tückisch erweist. Viele setzen noch Arrac zu, aber selbst dann merkt man beim Trinken kaum, wie stark er ist — hinterher freilich desto mehr. „Kinderlimonade!" meinte ein alter Herr, den man vor der Gefährlichkeit des Getränks warnte, verächtlich. „So etwas steigt einem erwachsenen Manne nicht zu Kopf." Dabei trank er ein Glas nach dem anderen von der seiner Ansicht nach so unschuldigen Kinderlimonade, um am Ende sich in jenem Zustande zu befinden, den die Alten liebenswürdiger als wir mit „des Gottes voll sein" bezeichneten.

Eine nahe Verwandtschaft mit den Sorbets besitzen die Gramolaten, so genannt nach dem italienischen Wort gramolata, was so viel wie klümpich bedeutet. Diese Getränke unterscheiden sich von den ersterwähnten dadurch, daß sie in fast ganz flüssigem Zustande und von völlig gleichmäßiger Granulation servirt werden. Auch zu ihrer Bereitung dient die Gefrierbüchse. Eigentlich kommen für sie nur Fruchtsäfte mit Wasser und Zucker vermischt, nie aber Wein oder andere alkoholhaltige Flüssigkeiten zur Verwendung. Höchstens nimmt man hie und da geriebene Mandeln dazu, doch ist eine solche Orgeade-Gramolate nicht nach Jedermanns Geschmack. Ursprünglich stammen die Gramolaten aus Südeuropa, wo sie, besonders in Italien bei Bällen und Abendgesellschaften, allgemein gebräuchlich sind. In den letzten Jahrzehnten wurden sie auch nach Amerika importirt, wo sie rasch Verbreitung fanden. Manche Gelehrte behaupten, daß man sie bereits im Alterthum kannte. Daß einzelne antike Völker es verstanden, Kältemischungen herzustellen, darf wohl als feststehend betrachtet werden; so wie man diese Thatsache jedoch zugiebt, liegt eigentlich kein Grund vor, um das Vorhergesagte anzuzweifeln. Immerhin bleibt es mehr oder weniger Hypothese.

Absolut erwiesen ist es dagegen, daß die alten Aegypter bei Festlichkeiten gefrorenen Punsch tranken. Es ist uns sogar das Rezept zu einem solchen, dessen Erfinder ein hoher Isispriester war, erhalten worden. Es lautet ungefähr folgendermaßen: „man koche den frisch ausgepreßten Saft von rothen Weintrauben mit geriebenen Nüssen und weißem Honig und rühre alsdann einige Eier dazu. Diese Masse lasse man unter beständigem Umrühren in einer Kältemischung — die Zusammensetzung derselben ist in dem betreffenden Papyrus nicht näher angegeben — erstarren, worauf man noch eine Kanne starken Wein dazu thut." Man erkennt unschwer, daß dies Gebräu eine verblüffende Aehnlichkeit mit römischem Punsch gehabt haben muß und interessant wäre es wirklich, wenn der letztere ein direkter Abkömmling eines Getränks sein sollte, an dem sich schon zu Zeiten der Pharaonen geistliche und weltliche Herren labten. Bemerkt möge übrigens noch werden, daß der Punsch romaine und noch ein anderer, „Maurocordato" genannt, die einzigen sind, die einigermaßen fest frieren. Dies erklärt sich dadurch, daß für die beiden Bindemittel verwerthet werden, die ihnen in ungefrorenem Zustande eine breiige Beschaffenheit verleihen — für den ersteren Eier und für den letzteren Sahne. Eine bündige Masse aber erstarrt ungleich leichter, als eine wasserdünne.

Diesem Umstande hat zum großen Theil auch das Vanillen-Eis seine Beliebtheit in den Haushaltungen zu danken. Es giebt ja allerdings noch ungezählte Sorten von Eis, die aus einem dickflüssigen Crême bestehen, aber die pièce de résistance bei ihnen sämmtlich bildet beste dicke Sahne und die ist — ziemlich kostspielig. Im Anerkenntniß dieses Faktums wird denn auch gegenwärtig in fast allen Konditoreien und Cafés das Fruchteis einzig und allein aus stark gesüßtem, gewässertem Fruchtsaft fabrizirt. Schade, denn das aus Sahne und Fruchtsaft Gemischte schmekt so ungleich besser.

Was die Bereitung des Gefrorenen anbetrifft, so ist die mit Hilfe einer Gefriermaschine selbstverständlich die bequemste und schnellste. Da sich aber nicht in jedem Hause eine vorfindet, so will ich hier erzählen, wie man auch ohne sie den gleichen Zweck ziemlich mühelos erreicht. Man schüttet den Crême in ein fest verschließbares Gefäß, eine Puddingsform oder auch nur in einen Blechtopf mit gut schließendem Deckel und stellt diesen in einen Eimer voll klein geschlagenen Eises, zwischen das reichlich Viehsalz und Salpeter gestreut wird. Die Büchse muß vollständig im Eis vergraben sein. Nach einer Stunde ungefähr wird der Deckel geöffnet und nachgesehen, ob der Crême an den Wandungen des Gefäßes bereits gefroren ist — bestätigt sich dies, so sticht man das Eis los, verrührt es tüchtig mit dem noch ungefrorenen Crême und schließt den Dedel wieder. Diese Manipulation wird so oft wiederholt, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erlangt hat. Wie lange dies dauert, läßt sich absolut nicht sagen, da es gänzlich von der Quantität des verwendeten Salzes und mehr noch des Salpeters abhängt. Je mehr man von diesen Dingen nimmt, desto schneller geht der Prozeß von Statten. Wenn Hausfrauen klagen, daß das Eis ihnen nicht frieren will, so liegt die Schuld eigentlich ausnahmslos an ihrer Sparsamkeit in dieser Hinsicht. Schüttet man z. B. zwei Pfund Salz und ein Pfund Salpeter um eine Büchse von einem Liter Inhalt, so haben sich bereits nach zehn Minuten Eisschichten gebildet und nach weiteren zwanzig Minuten ist das Gefrorene fertig. Freilich wäre es unsinnig, eine solche Masse von dem immerhin recht theuren Salpeter zu vergeuden, da man mit einem Drittel davon auch auskommt. Das Frieren dauert eben nur entsprechend länger. Viele Leute halten es für unumgänglich, daß die Büchse in dem Eis ununterbrochen gedreht oder geschwenkt wird, aber es ist das eine überflüssige Kraftverschwendung. Eine rotirende Bewegung der Büchse befördert zweifellos den Gefrierprozeß, aber wenn man demselben mehr Zeit schenkt, so friert der Crême bei absoluter Ruhe der Büchse genau eben so gut. Die Hausfrau, die das Gefrorene am Abend ihren Gästen serviren will, kann es ja schon nöthigenfalls am Morgen ansetzen; seiner Güte geschieht dadurch kein Abbruch.

Häufig passirt es, daß, wenn das Roheis zu schmelzen beginnt, Salz in den Crême kommt, wodurch er selbstredend verdorben wird. Die Büchse, die vordem mit dem Boden fest im Eimer stand, fällt dann um und schwimmt auf dem Eiswasser, was zur Folge hat, daß dies, wenn auch nur in minimaler Quantität eindringt. So fest ist kein Verschluß, daß dies unmöglich wäre. Zur Vermeidung des erwähnten Uebelstandes gießt man daher das Wasser, das sich gebildet hat, regelmäßig ab und ersetzt es durch Eis. Es muß eben unter allen Umständen gesorgt werden, daß die Büchse nie liegt oder schwimmt. Jede Vorsicht der Art ist unnöthig, sofern man die kleinen Bleiformen in Gestalt von Blumen, Sternen u. A. m. benutzt. In diese kann nie Wasser eindringen, ein Versalzen des Gefrorenen erweist sich demnach bei ihrer Verwendung als positiv unmöglich. Leider sind die Bleiformen nur sehr theuer, aber dafür gehören sie freilich auch zu dem Praktischsten und Schönsten was es auf dem Gebiet giebt. Eine Eisschüssel voll Blumen und Früchte in den verschiedensten Farben mit Epheu- und Weinblätter aus Waldmeistergefrorenem von schönem grünem Ton umlegt, sieht entzückend aus. Eine Hausfrau, die sich eine Anzahl solcher Formen anschafft, thut am besten zur Füllung aller Schlagsahne zu verwerthen, die nur mit mannigfachsten Substanzen vermischt ist. Für die Rosen rührt man etwas Himbeersaft, für Pflaumen Kakao und ein Minimum Blaubeersaft unter die Sahne, für Aepfel und Birnen wird sie mit Eiercême gefärbt u. s. w. Im Großen und Ganzen formt man das Eis zur Zeit nicht mehr so künstlich wie früher. Von innen erleuchtete Schweizerhäuschen, Kaiserbüsten, Genre- und Thierstücke, wie man sie ehedem bei Hochzeiten und anderen festlichen Gelegenheiten auf die Tafel brachte, gehören gegenwärtig zu den Seltenheiten. Ich habe vor Jahren einmal eine Schüssel voll Eisfrüchte bewundern dürfen, die, trotzdem sie alle erdenklichen Farbentöne zeigten, doch ausnahmslos aus Kaffee-Eis gemacht waren. Man hatte den Kaffee zu diesem Zwecke zuerst gebleicht und dann gefärbt. Das Bleichen geschah dadurch, das man ihn in eine gläserne Retorte schüttete und ganz langsam aus dem Sandbade destillirte.

Eine Abart des üblichen Gefrorenen ist das Fürst Pückler-Eis, das sich durch seine nur halb gefrorene Beschaffenheit und die vielen darin enthaltenden festen Körper — eingemachte Früchte, fein geschnittene Mandeln, Nüsse und Sukade, Rosinen, Korinthen u. s. w. — auszeichnet. Die eigentliche Masse giebt Schlagsahne, Vanille- oder Mandelcrême, der stark mit Eierschnee vermischt ist, her. Da es überaus leicht zu bereiten ist, sollten die Hausfrauen ihm in erhöhtem Maße ihre Gunst zuwenden. Sie brauchen nur eine verhältnißmäßig kleine Quantität Vanillencrême zu kochen, diesen nach dem Erkalten mit der gleichen Menge Eierschnee und einer Hand voll zerkleinerter getrockneter Feigen und Mandeln zu verrühren und die Hauptarbeit ist gethan. Das Frieren der Masse nimmt wenig Mühe und Zeit in Anspruch, denn wenn sie eine halbe Stunde in einer Schüssel voll Roheis steht, in das für wenige Pfennige Salz und Salpeter gestreut ist, so genügt es vollkommen.

Das Gleiche gilt auch für die in skandinavischen Ländern sehr beliebten Fruchteisspeisen, die man aus frischer Marmelade bereitet. Die Früchte — Stachelbeeren, Aepfel, Birnen kurz alle Obstsorten sind tauglich dafür — werden mit Wasser und Zucker gekocht und dann durch ein Sieb getrieben, den so erhaltenen Brei läßt man dann nach dem Erkalten in der Büchse leicht anfrieren.

Als Kuriosität möge noch erwähnt werden, daß augenblicklich Omelettes mit Fruchteis gefüllt, als hohe Delikatesse gelten. Natürlich zerschmilzt das Gefrorene in der heißen Hülle rasch, aber was thut das, sofern nur ein Körnchen davon vorhanden ist, wenn die Speise auf die Tafel kommt!

Das Luftschiff Santos Dumonts.

Paris, 13. Juli. Das Mitglied des mit den Automobilklubs verbundenen Aeroklubs, Deutsch hatte einen Preis von hunderttausend Francs für die Erfindung eines lenkbaren Luftschiffes ausgesetzt. Der Erfinder Santos Dumont glaubte, gestern das Problem gelöst zu haben. Es gelang ihm thatsächlich, allerdings bei völliger Windstille, mit seinem cigarrenförmigen, von einem sechzehnpferdigen Motor getriebenen Ballon vom Bois de Boulogne zum Eiffelthurm zu fahren, den Thurm zu umschiffen und zum Abfahrtsort zurückzukehren. Heute früh sollte nun das Experiment wiederholt werden und der Luftschiffer eventuell den ausgesetzten Preis erhalten. Bedingung war, daß der Ballon die Fahrt in einer halben Stunde zurücklegte. Ein zahlreiches Publikum hatte sich am Auffahrtsplatze eingefunden, meist in Automobilen. Der Ballon stieg sehr ruhig auf und nahm wirklich alsbald die Richtung nach dem Eiffelthurm. Der dort postirte Kommissar überbrachte am Start den Versammelten die Versicherung, der Ballon habe den Thurm umschifft. Vierzig Minuten später näherte sich der Ballon dem Abfahrtsort. Man begrüßte ihn mit stürmischen Hochrufen. In demselben Augenblick trieb ihn aber plötzlich ein Windstoß über die Seine, wo er sich in den Baumkronen des Gartens Edmond de Rothschilds verfing. Der Luftschiffer wurde ohne Schaden herabgeholt. Der Versuch ist also nur halb gelungen. Trotzdem soll Deutsch beabsichtigen, dem Erfinder den Preis zuzuwenden.

Wien, 13. Juli. Ueber den gestrigen Flugversuch des Pariser Ingenieurs Santos Dumont mit seinem lenkbaren Ballon macht der Wiener Ingenieur Kreß, der Erfinder des mechanischen Drachenfliegers, in der „Neuen Freien Presse" folgende Mittheilungen: Der Ballon Dumonts ist in Form jenem von Krebs und Renard nachgebildet. Es ist ein sogenannter „Spitzballon", wie diese Ballons überhaupt alle nach derselben Schablone gebaut sind. „Der Motor des Ballons," so schreibt er, „ist leichter als mein Motor und dürfte, was den Mechanismus betrifft, sehr gut konstruirt sein. Der Ballon dürfte wahrscheinlich die Geschwindigkeit von 6 bis 7 Meter, höchstens 8 Meter haben. Aber selbst bei letzterer Geschwindigkeit kann das Schiff doch gegen mäßige Winde nicht ankämpfen. Jedenfalls weisen jedoch die Versuche Dumonts einen großen Fortschritt gegen die Probefahrten des Grafen Zeppelin auf. Man sieht, daß der Apparat in der Luft manövrirfähig ist, und auch die Landung hat keine erheblichen Schwierigkeiten gemacht, während der gebrechliche Koloß Zeppelius sowohl in der Luft als auch bei der Landung sehr schwer zu dirigiren war." Kreß bezeichnet das Glücken des gestrigen Versuches als einen Scheinerfolg. Es wurde wohl gezeigt, daß bei windstillem Wetter der Ballon lenkbar gemacht werden kann, aber das Luftschiffproblem liege einzig und allein in dem dynamischen Fluge. Darüber könnten die günstigsten Erfolge bei Windstille unternommener Versuche mit dem Ballon nicht hinwegtäuschen.

Kunst und Wissenschaft.

— Generalintendant v. Perfall in München soll nach einer Mittheilung der Münchener allgemeinen Zeitung, in Anbetracht seines hohen Alters seine Demission als Direktor der Akademie der Tonkunst in München eingereicht haben. Baron Karl v. Perfall, Generalintendant der königlichen Hofmusik, Exzellenz und Kammerherr, steht jetzt im 78. Lebensjahre. Der geborene Münchener studirte ursprünglich Rechtswissenschaft, widmete sich dann unter Moritz Hauptmann in Leipzig der Musik und ging 1840 für kurze Zeit in den bayrischen Staatsdienst. Er begründete den Oratorienverein, den er ein Jahrzehnt leitete, und rückte, nachdem er als Hofmusikintendant die Münchener und Würzburger Musikschule organisirt hatte, zum Leiter des Münchener Hoftheaters auf, dessen Generalintendant er im Jahre 1872 wurde. Bis vor 8 Jahren hat v. Perfall diese Stellung bekleidet, seither begnügte er sich mit der Vertretung der Hofkapelle. Er hat sich um die Hebung des Theaterwesens in München verdient gemacht, auch als Komponist Tüchtiges geleistet. Seine Opern und Chorwerke bekunden durchweg ein romantisches Empfinden.

— Eine neue Nordpolfahrt des Herzogs der Abruzzen kündigt das in Rom erscheinende Blatt „Fanfulla" an. Der Herzog wird sich, so heißt es, im nächsten Monat nach England und Schweden begeben, um die Vorbereitungen für die neue Expedition, die im Jahre 1903 stattfinden soll, zu treffen.

Vermischtes.

Ein Meineids-Prozeß, der die Bevölkerung von Salzwedel in der Altmark seit Jahr und Tag in Aufregung gehalten hat, ist jetzt vor dem Schwurgericht Stendal zu Ende geführt worden. Dem Rathmann Brückner in Salzwedel, der auch die Armensachen bearbeitete, wurde schon seit langer Zeit nachgesagt, daß

er sich gegen weibliche Personen, mit denen er dienstlich zu unterhandeln hatte, Ungehörigkeiten zu Schulden kommen lasse. Auch gegen die Magd Grönke sollte er sich nach deren Behauptung im Rathhause vergangen und mit ihr ein Stelldichein verabredet haben. Als die Magd hiervon ihrem Dienstherrn Allrich Mittheilung machte, veranlaßte sie dieser, der Aufforderung Folge zu leisten, weil er sich durch den Augenschein überzeugen wollte, ob die Angaben der Magd der Wahrheit entsprachen. Er will dann Brückner mit der Magd promeniren gesehen haben und am folgenden Tage Anzeige erstattet. B. wurde sofort von seinem Amt enthoben, und die Regierung zu Magdeburg leitete das Disziplinarverfahren gegen ihn ein. Dabei wurden Allrich und die Magd als Zeugen vernommen. Sie bekräftigten ihre angeblichen Erbnisse und Wahrnehmungen mit dem Eide. Auch, eine Arbeiterfrau Scholz meldete sich als Zeugin und behauptete gleichfalls unter ihrem Eide, von B. vor etwa 2 Jahren in dessen Amtszimmer vergewaltigt worden zu sein. Da verschiedene Anzeichen jedoch dafür sprachen, daß die Anzeige des Allrich nur der Ausfluß eines gegen B. vorhandenen Rachegefühles sei, wurden alle 3 Personen unter Anklage des wissentlichen Meineids gestellt und A. noch außerdem der Anstiftung zu diesem Verbrechen beschuldigt. In der unter Ausschluß der Oeffentlichkeit geführten Verhandlung traten Zeugen auf, die in des That Vorgänge der angedeuteten Art bekundeten. Die Geschworenen verneinten die Schuldfragen in Betreff des wissentlichen Meineids beziehungsweise der Anstiftung dazu, nur der Angeklagte Allrich wurde des fahrlässigen Meineids für schuldig erklärt und zu 6 Monaten Gefängniß verurtheilt.

Rauchwettkämpfe. Das „Berl. Tagebl." hate diesem eigenartigen Sport eine Betrachtung gewidmet. Dazu schreibt nun ein rheinischer Leser: Auch im rheinisch-westfälischen Industriegebiet floriren die Rauchvereine und die Preiswettrauchen. Lohengrin, Portorico, Manilla-Habana, Gut Qualm, und wie sie alle heißen, veranstalten in jedem Jahre mehrere Festlichkeiten, welche mit Wettrauchen verbunden sind. Die Theilnehmer bekommen lange Pfeifen mit extra großen Köpfen, die Tabakmenge wird genau abgewogen und dann von Unparteiischen gestopft. Auf das Kommando „Zieht!" beginnt dann ein Qualmen, daß nicht nur dem Preisrichterkollegium und den Zuschauern, sondern selbst den Wettrauchern die Augen übergehen. Hat einer dieser Theilnehmer seine übrigens sehr anstrengende Arbeit vollendet, so giebt er seine Pfeife ab. Die Asche wird wiederum gewogen und das geringste Gewicht fällt dann bei der Preisbewerbung in die Wagschale. Wie intensiv geraucht wird, mag der Vorfall beweisen, daß als bei schlechtem Wetter ein Rauchfest in einem Saal abgehalten wurde (gewöhnlich werden dieselben in Gartenlokalen gefeiert) und die Fenster geöffnet wurden, um den undurchdringlichen Rauch abzulassen, plötzlich die Feuerwehr eines Nachbarortes, um den vermeintlichen Brand zu löschen, angerückt kam. — Vor einigen Jahren fanden auch Cigarettenwettrauchen von Damen statt. Die Polizei schritt verständigerweise jedoch hiergegen ein.

Ein respektabler Scherz. In gehobener Stimmung hatte beim Kommers anläßlich des 80. Geburtstages des Fürsten Bismarck der seit etwa zehn Jahren in Berlin wohnende Kaufmann F. R. einigen Studenten gegenüber behauptet, wenn er auch durch und durch Hamburger Kaufmann sei, so könne er doch seinen Doktor machen. Man hielt die Sache für einen Scherz; aber mit eisernem Fleiß ging der Mann, der das Abiturientexamen vor dem Eintritt in den Kaufmannsberuf gemacht hatte, neben der Fortführung seines Geschäftes an das Studium der Jurisprudenz. Vor einigen Tagen hat er in Göttingen das juristische Doktorexamen cum laude bestanden. Der Doktor-Kaufmann hat aber nicht die Absicht, die juristische Laufbahn zu betreten, sondern will sein Geschäft weiter betreiben.

Einen verblüffenden Zahlenscherz gab der Rechenkünstler Dr. Ferrol in seinem letzten Vortrage zum Besten. Durch ein einfaches Rechenexempel gelangt man zu einer Summe, welche das in Frage stehende Geburtsdatum zahlenmäßig darstellt. Nehmen wir als Geburtstag einer Person zum Beispiel den 5. Oktober 1854 (5. 10. 54), so stellt sich das Exempel, wie folgt: Man multiplizire Tag und Monat, als eine Zahl geschrieben, mit 2; also 510×2=1020, addire dazu die Zahl 7= 1027, nehme diese Zahl × 50 = 51350, zähle dazu 15 und die abgekürzte Jahreszahl, hier also 15 + 54 = 69, ergiebt 51419, und subtrahire davon endlich die Anzahl der Tage im Jahr (365), bleibt Rest 51054, also „5. 10. 54.", welche Zahlen das gewünschte Datum darstellen. Der Leser wird sich leicht überzeugen können, daß dieser Zahlenscherz sich mit jedem Geburtsdatum vornehmen läßt.

Eine Hochzeitsreise auf dem Automobil erregte am Mittwoch im Westen Berlins großes Aufsehen. Durch die Thiergartenstraße kam ein riesiges „Töff- Töff", dessen äußere Ausstattung schon einigermaßen Befremden hervorrufen mußte. Auf dem massiv gehaltenen Unterbau erhob sich eine Art Zelt mit Fenstern versehen. Vorn und hinten war das Automobil mit allerlei Geräthschaften, wie man sie für eine längere Reise mitnimmt bepackt, selbst die Betten fehlten nicht. Die Insassen, zwei junge Leute, befinden sich auf der Hochzeitsreise, das Ziel der Fahrt ist Straßburg im Elsaß, wo die Verwandten der jungen Frau wohnen. Das Hochzeitsreisefahrzeug hat der junge Gatte selbst gebaut.

Auch ein Sport. Während jetzt vornehme Damen und Herren sich allenthalben eifrig Sportvergnügungen hingeben, als Automobilisten oder Radfahrer, als Tennis-, Croquet-Spieler hervorragen, sich an Turnieren betheiligen und Ehrenpreise nach Hause bringen, hat man in der ungarischen Hauptstadt ein ganz eigenartiges Vergnügen erfunden. Vorgestern Nacht fand eine der üblichen polizeilichen Streifungen statt. Unter Führung des Oberstadthauptmannes Rudnay wurde nach Hazard- und Falschspielern gefahndet. Diesmal befanden sich im Gefolge des Oberhauptmannes außer den amtlich zugezogenen Personen auch solche, welche an derartigen Amtshandlungen bisher kaum theilnehmen durften. Eine ganze Gesellschaft von Aristokraten gab dem Oberstadthauptmann auf der Razzia das Geleite. Aber nicht blos die Herren, auch Damen der Aristokratie machten sich den „Scherz", die verrufenen Lokale der Hauptstadt bei dieser Gelegenheit aufzusuchen. Unter ihnen befand sich auch Komteß Lonyay, die Schwägerin der früheren Kronprinzessin von Oesterreich. Eine ganze Nacht hindurch durchstreifte diese Gesellschaft die armseligen Straßen der in die Razzia einbezogenen Bezirke, und um jedes Aufsehen zu vermeiden, hatten die Damen — Männerkleider angelegt. Es wurden zumeist Kaffeeschänken, in welchen Obdachlose, zufällig in Freiheit befindliche Zuchthäusler, verlotterte Mädchen und deren Zuhälter sich aufzuhalten pflegen, besucht. Drei Stunden verlief die Razzia resultatlos. Endlich wurde die Neugierde der Grafen und Gräfinnen befriedigt. In einer Kaffee-Klappe wurde eine zahlreiche Gesellschaft beim „Naschi-Waschi"-Spiel ertappt. Es wurden siebzehn Personen verhaftet. Zwei seit längerer Zeit kurrentierte Verbrecher waren die Pointeure; sie nahmen beim Anblick der Polizisten reißaus. Sie liefen dem Waitznerring zu, und nach längerer Verfolgung, an welcher sich auch zwei Aristokraten betheiligten, gelang es, die wegen Einbruchsdiebstählen Verfolgten einzufangen.

„Fliegende Holländerinnen!" Zu den Ozeanbummlern, die zwar nicht wie schwimmende Wracks durch Zusammenstoß, sondern durch Irreleitung der Schifffahrt gefährlich werden können, gehören die sogenannten Sirenen oder Heulbojen, die sich manchmal von ihrer Verankerung losreißen und dann, den Zufällen der Strömung folgend, im Meere herumtreiben. Solche Bojen sind jetzt zwei im Atlantischen Ozean bemerkt worden; bei der einen war der Mechanismus glücklich zerstört, während die andere noch heulend ihres Weges zog. Wenn solche Bojen sich in der Nähe der Küste aufhalten, können sie bei Nacht oder unsichtigem Wetter leicht durch Irreführung der Schiffer großes Unheil herbeiführen.

Die Entstehung der Irrlichter sucht ein russisches Volksmärchen, das Maxim Gorki erzählt, sinnvoll zu erklären. Die blauen Feuerzungen, die vor einem Gewitter über die Steppe huschen, sind die Funken von Dankos brennendem Herzen. Vor grauen Jahren ward ein Zigeunerstamm von den reichen Fluren, die er bewohnt, durch mächtige Nachbarn vertrieben und in einen tiefen, dunklen Wald gedrängt, durch dessen Laubdickicht kein Strahl der Sonne schien, und dessen Boden ein Pesthauch ausathmender Sumpf war. Viele starben, die Ueberlebenden aber wohnten in Schwermuth und Verzweiflung. Da erbot sich ein junger, schöner und kühner Mann, Danko, sie aus der Waldesnacht hinauszuführen. Und er führte sie. In einer furchtbaren Gewitternacht aber erlosch ihre letzte Hoffnung, und sie murrten gegen Danko und wollten ihn tödten. Da plötzlich riß Danko mit den Händen sich die Brust auf, riß sein Herz heraus und hielt es hoch über seinem Kopf. „Es flammte so hell wie die Sonne und heller noch als die Sonne, und der ganze Wald schwieg, von dieser Fackel der großen Menschenliebe durchleuchtet, und die Finsterniß floh vor dem Lichte und fiel zitternd, tief, tief im Walde, in den moderigen Rachen des Sumpfes." Und nun führte Danko die Leute aus dem Walde heraus. Beim ersten freien Strahl der Sonne, die die Wandernden auf blühenden Gefilden begrüßt, lachte Danko hochgemuth auf, fiel hin und hauchte den Geist aus. Die Jubelnden aber merkten es nicht. „Nur einer von ihnen sah es und trat, irgend etwas fürchtend, mit dem Fuße auf das stolze Herz. Da sprühte Dankos Herz in hellen Funken auf und erlöschte." Das sind die Feuerzungen, die vor einem Gewitter über die Steppe huschen.

Vom Büchertisch.

„Wohin reisen wir?" — Das ist die Frage, die gegenwärtig in so manchem Familienrathe erörtert wird. Ist sie entschieden worden, so folgt die Erwägung: „Was nehmen wir auf die Reise?" — Wer die Parole wählt: „Leicht Gepäck", der vergesse nicht, statt umfangreicher Eßwaaren-Packete, ein Töpfchen Liebig's Fleisch-Extract mitzunehmen. Hiervon eine Messerspitze voll auf etwas Brot gestrichen, gereicht zur besten Erfrischung während der Fahrt. Namentlich den Alpen-Touristen darf dieses sehr stärkend und belebend wirkende Mittel genannt werden. Es bestätigen dies zahlreiche, den Alpensport behandelnde Werke, die diese Art der Verwendung besonders als Hülfe bei plötzlich eintretender Erschöpfung empfehlen.

Von Bertha von Suttners berühmtem Rom „Die Waffen nieder!" erschien soeben bei Pierson in Dresden die 31. Auflage mit Illustrationen von A. Bawo-rowski. Zugleich wurde auch im selben Verlage die zweite Auflage des zeitgeschichtlich werthvollen Buches „Die Haager Friedensconferenz", Tagebuchblätter von B. v. Suttner ausgegeben.

Für die Redaction verantwortlich Karl Frank in Thorn.

Handelsnachrichten.

Amtliche Notirungen der Danziger Börse.

Danzig, den 13. Juli 1901.

Für Getreide, Hülsenfrüchte und Oelsaaten werden außer dem notirten Preise 2 M. per Tonne sogenannte Factorei-Provision usancemäßig vom Käufer an den Verkäufer vergütet

Weizen per Tonne von 1000 Kilogr.
inländisch hochbunt und weiß 766—777 Gr. 174 Mk.
inländisch bunt 750—766 Gr. 169 Mk.
Roggen per Tonne von 1000 Kilogramm per 714 Gr Normalgewicht
inländ. grobkörnig 732—741 Gr. 131—132 Mk.
Erbsen per Tonne von 1000 Kilogr.
inländisch weiße 674 Gr. 131 Mk.
Hafer per Tonne von 1000 Kilogr.
inländischer 131 Mk.
Rübsen per Tonne von 1000 Kilogr.
inländ. Winter- 230 Mk bez.

Amtl. Bericht der Bromberger Handelskammer

Bromberg, 13. Juli 1901.

Weizen 166—170 Mk., absall. blausp. Qualität unter Notiz.
Roggen, gesunde Qualität 133—140 Mk. feinst. über Notiz
Gerste nach Qualität 130—140 Mk. nominell.
Futtererbsen 150 Mk.
Kocherbsen 180—190 Mark.
Hafer 145—150 Mk.

Der Vorstand der Producten-Börse.

Druck und Verlag der Rathsbuchdruckerei Ernst Lambeck, Thorn.